o della nosi confetti.

Ricotta contrafacta in quadragesima.

Iglia vna libra de amandole nette & piste molto ben como e ditto nel capitolo precedente, & habi quattro once di Zuccharo, vna oncia dacqua rosata, & vn mezo bicchero di brodo di pesce de lassa lata notata nel sopra ditto capitolo, & distemperate tutte queste cose insieme le passarai per lastamegna ben stretta. Et questa tal composition mettirai in vna forma riponendola in loco frescho la sera per la matina. Poi riuolcando le ducte forme in piattelli o taglieri mandarai in tauola questa ricotta nō dismeticando il Zuccharo o lamise ch nō guastaranno tal vuanda.

Butiro contrafacto in quadragesima.

Rendi simelmente como e ditto di sopra vna libra damandole nette & piste molto ben & co mezo bicchero de acqua Rosata le passarai p lastamegna ch stano bene strette, & per far ch si stringano ben forte gli agionerai vn pocha di farina de miio, o vero ch sera meglio vn mezo bicchero di brodo di luccio co quattro once di Zuccharo & Zaframe pocho p farlo giallo passando ogni cosa como ho ditto quanto piu stretto poterai. Poi gli darrai la forma ad modo du pan di butiro il mettirai aprender la sera per la matina in loco freschissimo.

Suppa de lacte de seme de canape.

Arai bollir vn pocho la semenza de la cinpa tanto ch sincomenci ad aprir la cortecce & pistala molto bene nel mortale mettendo con essa vn poche de amandole monde & distemperandole co acqua frescha le passarai per lastamegna. Poi le mettirai abllir vn pocho agiognendoli vn pocho di sale & di Zuccharo a bastanza Item vn poco di pepe si al gusto ti piace, & vnaltra uolta lo lassarai bollir per spatio quanto diresti vn miserer, & haverai del pane tagliato in feste brusculate vn poco, & per ordine a solo concerai in piattello o scudella le ditte fette di pane buttandoui suso dequello lacte de la ditta semenza di grado ingrado secundo ch andarai conciando il pane, & finalemente vota fora tutto il ditto lacte regendo il pane ch nō si sconci. Et vnaltra uolta lo remettirai di sopra, & questo farai doi o tre uolte, Poi gli mettirai di sopra per tutto de bone spetie dolci & mandala ad tauola.

Diriola.

Onciarai la pasta in forma dun pastello, & vn piela ben di forma ch stia dritta cocendo la in lapadella tanto ch sia vn poco secca Et facto questo cauia for la ditta farina, & prenderai alcuni rosoi doua, de lo lacte, del Zuccaro, & de lacanella